

資料 3-1 食の匠の伝えたい郷土食・行事食と、年間行事の実施状況
聞き取り調査 1 (田老、Bさん) — 「くろ昆布と大豆の煮物」






調査日時	平成 20 年 11 月 19 日 (水)	現住所	宮古市田老小林(旧田老町)
調査場所	調査対象者宅		
調査対象者	Bさん 		(Mapion 都道府県地図) より http://www.mapion.co.jp/map/admi03.html
年齢	72 歳	「食の匠」認定	くろ昆布と大豆の煮物(H 1 2 年)
出身地	—————	その他	生活研究グループに所属

Bさんは、「くろ昆布と大豆の煮物」で平成 12 年に食の匠の認定を受けている。生活研究グループに所属している。宮古市農業改良普及センターが平成 12 年に編集・発行した「農山漁村高齢者ビジョン推進事業実績書 郷土料理集 一田老町郷土の味・再発見一」で、郷土料理調査員を務めた。

生活研究グループは、旧宮古市、新里村との合併前、田老だけでも 7 つくらいのグループがあった。生活工夫点などの話し合いを年に 20 数回行っていた。現在は、産直や地域のイベントで郷土料理の紹介などの活動をしている。

今回の調査では、黒昆布と大豆の煮物のほか、うにとあわびの混ぜご飯、八杯豆腐、あわびなます、キクイモの漬物を紹介していただいた。田老は、海藻類が豊富で、特に昆布やわかめの使い方に特徴がある。魚を焼くときや、鰯の煮付けを作るときは、昆布を下に敷く。こうするとだしが出ておいしくなる。天然の黒昆布は、沖合の「真崎」付近に自生し、数が少ない。昆布の養殖も行っている。

◆紹介していただいた料理◆

名称	黒昆布と大豆の煮物	
写真		
作り方など	<p>材料：天然の黒昆布、大豆、人参</p> <p>＊) 干した黒昆布を水で戻してから細く切るため、ひと手間かけられている。天然の黒昆布は、田老の港から少し沖合の「真崎」の方へ出ないと生息していない。貴重品。ほかに、煮しめにも用いられる。よくだしが出るため、一晩置くとうまみが増す。中火で時間をかけて煮るのがよい。</p>	
名称	うにとあわびの混ぜご飯	あわびなます
写真		
名称	キクイモの漬物	お膳
写真		

◆今も行っている行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

()は、昔は食べていた行事食

月	行事	行事食・晴れ食
1	1日 正月	<ul style="list-style-type: none"> ・くるみ雑煮 ・煮しめ—あわび、干した魚（どんこ、油目、鰯、鮭）が入るのが正月の特徴 ・紅白なます ・あわびなます ・はらこなます ・黒豆 ・さけの切り身 ・刺身 ・紅葉漬 ・なめた鰯—正月のごちそう
	奇数日（3、5、7日）	<ul style="list-style-type: none"> ・雑煮—とり肉、大根、人参、ごぼう、豆腐、三つ葉
	7日 7日のお祝い	<ul style="list-style-type: none"> ・くるみ雑煮 ・煮しめ *）正月の残り物を食べる
	15日 小正月 ・ゆっくり休む日	<ul style="list-style-type: none"> ・もち ・小豆ばっと ・煮しめ ・酢の物 (みづきだんご)
	16日 小正月（女・子ども） ・ゆっくり休む日	<ul style="list-style-type: none"> ・もち ・煮しめ ・てんぷら
2	3日 節分 ・豆まきをする	特別な食事はない
	春彼岸の中日	<ul style="list-style-type: none"> ・彼岸だんご—買って食べている ・ぼたもち—買って食べている
3	3日 桃の節句	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・煮しめ
4	特に行っている行事はない	
5	5日 端午の節句	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・煮しめ ・吸い物 ・柏もち ・よもぎもち ・赤い魚
6	特に行っている行事はない	
7	7日 なのか日	<ul style="list-style-type: none"> ・小豆ばっと ・ひゅうず—時々作る ・うどん
	13日 迎え盆 ・15時くらいに寺へろうそくを持って行き、火をもらってくる。	特別な食事はない
	16日 送り盆	<ul style="list-style-type: none"> ・背中当て ・型だんご—蓮華や菊 (鏡てん)
	20日 二十日盆	特別な食事はない
	土用の丑	<ul style="list-style-type: none"> ・うなぎのほか、「う」のつくもの

月	行事	行事食・晴れ食
8	秋彼岸	・彼岸だんご一買って食べている
9		特に行っている行事はない
10		特に行っている行事はない
11	冬至	・かぼちゃ料理
12	12日 山の神様のお年取り	・豆しとぎ
	31日 大晦日	・煮しめ ・煮豆 ・魚
季節を問わない晴れ食		・豆腐でんがく ・八杯豆腐

◆昔は行っていた、もしくは聞いたことがある行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

月	行事	行事食(晴れ食)
1	20日 二十日正月	特別な食事はない
3	16日 農神さま(来る日)	煮しめ、赤飯
8	15日 豆名月	・枝豆 ・栗 ・月見だんご
9	16日 農神さま(帰る日)	何かは作っていた
	29日 くにちもち	
10	20日 えびす講	魚、もち、煮しめなどのごちそう
12	5日 五日えびす	・尾頭つきの魚 ・煮しめ ・酢の物
	9日 大黒さまのお年取り	・まっか大根

◆今も食べている日常的な食(麩の食)◆

日常的な食(麩の食)	
春	まつもの酢の物、しゅうり貝とサメの木の芽田楽、ふきのとう料理 みずの料理、サメの煮付け、サメなます、凍みもち
夏	いちご煮、かつおの刺身、マンボウの刺身、ほやの酢の物 てんよ一買って食べている
秋	としるの酢の物、としるの煮付け、三平汁、いものこ汁
冬	するめの塩辛、するめ漬、白子の味噌汁、氷頭なます、どんこ汁 いわしの塩漬、めかぶ料理、ふすべもち、きらずだんご おかべ汁一擦った豆を入れた汁 凍み豆腐一現在は買って食べている
季節を問わない	ひつつみ、ひゅうず、つくくるみ、がんづき べったら焼き一刻んだ野菜を入れたり、余った食材を用いたりする

◆昔は食べていた日常的な郷土食（麩の食）◆



日常的な郷土食（麩の食）	
春	
夏	
秋	
冬	かす炊き
季節を問わない	そばがき

日常的に食べている郷土食は、海産物を用いたものが多い。夏に見られる「てんよ」は、作らずに買うようになっていた。小麦粉を水で練ったものに、味噌や黒砂糖、くるみを入れて、半月型にして煮たり焼いたりしたおやつは、この辺りでは「ひゅうず」や「つつくるみ」と呼ばれていた。「農山漁村高齢者ビジョン推進事業実績書 郷土料理集 一田老町郷土の味・再発見」によると、「つつくるみ」は、残りご飯を利用して子どものおやつや小昼として作られた。「ひゅうず」は、米の粉と餅粉を用いて、子どものおやつや小昼のほか、お盆の仏さまへのお供え物として作られた。Bさんも、お盆の場合は「ひゅうず」と回答した。しかし、ご飯を用いる方は「つつくるみ」と呼んでいた。どちらも「ひゅうず」と呼ぶ人もおり、現在では材料や用途による区別はなく、同じものを指すことがわかった。この地域では人によって呼び方が異なるようだ。ふくらまないホットケーキを大船渡の吉浜では「なべやき」と呼んでいたが、田老では「べったら焼き」と呼んでいた。

資料 3-2 食の匠の伝えたい郷土食・行事食と、年間行事の実施状況
聞き取り調査 2 (山田、Cさん) — 「けんちん汁、くるみばっと」

調査日時	平成 20 年 11 月 19 日 (水)	現住所	山田町荒川
調査場所	荒川農産物加工施設		 (Mapion 都道府県地図) より http://www.mapion.co.jp/map/admi03.html
調査対象者	Cさん 		
年齢	73 歳	「食の匠」認定	「お団子」(H10 年)
出身地	—————	その他	生活研究グループ所属 荒川加工組合所属

◆紹介していただいた料理◆

名称	けんちん汁	くるみばっと
写真		

くるみばっとは、主にお盆に食べたもの。普段でも食べる。お盆でも温かいものを食べる。くるみだれにはっとをつけても、はっとにくるみをかけてしまっても、食べ方はどちらでもよい。けんちんは正月の料理で、年越しにたくさん作っておいて、煮しめなどと一緒に正月中食べる。具材は、豆腐、さつまいも、ちくわ、こんにゃく、人参、ささげ豆、椎茸、昆布、フキ、さつま揚げ、じゃがいも、ごぼう、大根。

大根やニンジン、さつまいもなどの根菜類を油で炒めて、煮えるまで炒めて、こんにゃくや別に煮たささげ豆、椎茸などを入れる。昆布を使ってだしをとる。その昆布も豆腐を最後に入れて味をつける。昔は醤油だけで味をつけたが、今はほんだしとか化学調味料も使う。

油で炒めているので、汁はあまり多くしない方がおいしく食べられる。

お盆と正月のごちそうは、本来こういったものである。

煮しめはところによっては具が違うだろう。荒川の煮しめには昆布、人参、ごぼう、大根、椎茸、豆腐、こんにゃく、ちくわ、さつまあげ、油揚げ、わらび、フキ、卵などが入り、評判。油が入っているから、冷めにくく、寒い冬にはぴったりだ。山田町は、椎茸の産地として知られる。

小豆ぱっとは市販されている。はっとは水でこねてやわらかく作る。山田では、くるみ雑煮は食べない。Cさんは知らなかった。

昔は煮しめなどに使う醤油がなく、味噌を鍋で煮立てて、それを澄まして使った。今も、煮しめを作るときには、隠し味として味噌を入れるとおいしいという人もいる。ここでは、今も麴から味噌を作っている。荒川農産物加工施設は、味噌、菓子、豆腐を作る許可をもっている。すつとぎやひゅうずを作っている。おからだんごやきりせんしょを道の駅で毎日販売している。地元で栽培している大豆だけでは足りず、岩泉町産を買っている。

7人の生活研究グループに所属している。荒川地区の加工組合は11人。どちらにも所属する人もいる。少しずつ若いお嫁さんたちにも技術を伝えている。

小正月のみづきだんごは、作らなくなっていたが、孫が生まれてからまた作るようになった。子ども会の行事で子どもたちが「なもみ」でやってくるのを見て始めた。子どもたちには、お小遣いやおやつ、もちをあげた。昔は各家庭で行っていたが、今は子ども会の行事として、地域で行うようになった。昔は、夕方になると屋根の上から「コーロコロコロ」と言っ、小さく切ったおからだんごを捲いていた。それをカラスが突っつきにやってくる。厄よけのために行っていた。栗の木の枝の先を4つに割いて、そこにおからだんごを射し、家の周りにさして歩いた。小正月には笹とみづきだんごが正月でいう門松のようにして家の周りに飾られた。

30日の三日正月には、杉の木が付きものだった。夕飯を食べ終わると、「ヤーラスレスレ」、「何かとんでこー」としゃべことしながら、家の周りを3回周り、厄よけをした。

けんちんは小正月にも作る。

秋になり、収穫が終わると「かまおさめ」をした。家にある鎌をすべて“み”に集め、それを臼の前に置き、お膳をあげて拝んだ。

この辺りの人は、山仕事をしているので、今も山の神さまは行く。神さまにお供えするしどきは、豆より米が好まれる。16日におしらさまを拝みに行く。分家の方は本家に行く。おしらさまが着る着物を作るために、模様の入った赤い布を持っていく。首が通るくらいの穴が開くため、それで余った布を持ち帰り、お守りにした。

大晦日にお膳だてする。正月におせちではない。赤い魚のお吸い物。昔は鮭と卵があれば年越しだった。ごぼうと人参のくるみ和えも食べた。

人が集まるときには、「あぶけ豆」を作った。さやから出した青い豆を、1日水につけてゆでたものに塩で味をつけてふるまった。これを残していききたい。昔は枝豆もいつでも食べられるように塩漬けしていた。おからだんご、けんちん、くるみぱっとはぜひ残していききたい。昔は、小正月に作ったおからだんごを乾燥させ、春の田起こしのときの小屋にした。そのためにたくさん作った。春までおいても、腐敗せず、米粉だけで作ったもちと違って口の中で溶けて食べやすい。Cさんは今でも、おからだんごに赤や黄色で、うさぎ、かめ、きね、うす、たわら、くり、かめ、しいたけの形を作り、みづきだんごを作らない家に毎年配っている。おからを入れると、乾いても割れない。枝にさすときも、落ちにくくなる。

◆今も行っている行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

()は、昔は食べていた行事食

月	行事	行事食・晴れ食
1	1日 正月	<ul style="list-style-type: none"> ・雑煮—とり肉などが入る くるみ雑煮ではない ・もち—あんこ、くるみ、ごまなどで食べる ・煮しめ—昆布、人参、ごぼう、大根、椎茸、豆腐、こんにゃく、ちくわ、さつまあげ、油揚げ、わらび、フキ、卵 ・柿なます ・焼き魚—なめた鰯やかじき ・たこ
	奇数日 (3、5、7日)	・雑煮
	7日 7日のお祝い	・小豆ばっと
	15日 小正月 ・子ども会の行事で、瑞木	<ul style="list-style-type: none"> ・みづきだんご ・赤飯 ・もち ・煮しめ ・けんちん汁
	16日 小正月(女の年取り)	
	20日 二十日正月	・神棚に供えたもちを焼いて食べる
2	3日 節分	特別な食事はない
	春彼岸の中日	・ぼたもち
3	3日 桃の節句	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・煮しめ ・ひなまんじゅう ・寿司
	16日 農神さま(来る日)	<ul style="list-style-type: none"> ・きびだんご ・煮しめ ・赤飯
4	8日 お釈迦様	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・ちらし寿司 ・けんちん汁
5	5日 端午の節句	<ul style="list-style-type: none"> ・柏もち ・よもぎもち ・煮しめ ・赤い魚 ・とろろ飯
7	7日 七日盆	・小豆はっとう—市販されているものを買う
	13日 迎え盆	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・精進料理
	16日 送り盆	<ul style="list-style-type: none"> ・手打ちうどん ・赤飯 ・鏡てん ・せなか当て
	20日 二十日盆	・赤飯
	土用の丑	・うなぎ

月	行事	行事食・晴れ食
8	15日 豆名月	・枝豆 ・へっちょこだんご ・おはぎ—小豆、きなこ
	秋彼岸の入り	・彼岸だんご (ゆりぶかし)
	秋彼岸の中日	・おはぎ
9	16日 農神さま(帰る日)	・丸い十六だんご ・赤飯 ・煮しめ
	29日 くにちもち	・もち ・煮しめ ・魚
10	庭仕舞い	・へっちょこだんご
	20日 えびす講	・魚料理、お神酒、もち、煮しめ
11	23日 お大師さま	・浮き浮きだんご—桃の木で作った長い箸を添える
	冬至	・かぼちゃ料理—かぼちゃと小豆の混ぜがゆなど
12	5日 五日えびす	・尾頭つきの魚 ・煮しめ
	9日 大黒さまのお年取り	・豆腐でんがく ・そばはっとう ・煮しめ
	31日 大晦日 ・1月1日に食べる羊羹を作る。	・煮しめ ・もち ・煮豆 ・けんちん ・山菜料理—わらび、ふきを用いる
季節を問わない晴れ食		・豆腐でんがく ・豆ぶ汁 ・八杯豆腐 ・そばかけ

◆昔は行っていた、もしくは聞いたことがある行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

月	行事	行事食(晴れ食)
1	16日 小正月(女・子ども)	もち
3	16日 農神さま(来る日)	平たい十六だんご、煮しめ
4	8日 お釈迦さま	
	八十八夜	
9	16日 農神さま(帰る日)	(丸い)十六だんご、煮しめ
10	庭仕舞い	もち、魚
	20日 えびす講	魚料理、お神酒
12	9日 大黒さまのお年取り	
	16日 おしらさまのお年取り	

◆今も食べている日常的な郷土食（褻の食）◆

日常的な郷土食（褻の食）	
春	まつもの酢の物、ふきのとう料理
夏	かつおの刺身、マンボウの刺身、ほやの酢の物
秋	
冬	するめの塩辛、するめ漬、凍み豆腐、めかぶ料理、どんこ汁
季節を問わない	ひつつみ、ひゅうず、けんちん汁

◆昔は食べていた日常的な郷土食（褻の食）◆

日常的な郷土食（褻の食）	
春	凍み大根、身欠きにしん料理
夏	
秋	三平汁
冬	白子の味噌汁、いわしの塩漬
季節を問わない	

資料 3-3 食の匠の伝えたい郷土食・行事食と、年間行事の実施状況
聞き取り調査 3 (三陸吉浜、Dさん) — 「どんこののぼり焼き」

調査日時	平成 20 年 11 月 7 日 (金)	現住所	大船渡市吉浜(旧三陸町)
調査場所	調査対象者宅		 (Mapion 都道府県地図) より http://www.mapion.co.jp/map/admi03.html
調査対象者	Dさん(左) 		
年齢	75 歳	「食の匠」認定	としての貝焼きとイカの 腑臓殻焼き(H20年)
出身地	—————	その他	—————

調査対象者のDさんは、「としての貝焼きとイカの腑臓殻焼き」で平成 20 年に食の匠の認定を受けた。今回の調査では、元生活改良普及員のEさん(写真右)も協力して下さった。大船渡市吉浜(旧三陸町)は、あわびやうに、めかぶ、わかめなどの海産物が豊富だ。この地域ではうにを「かぜ」と呼ぶ。久慈の方では「いちご煮」を作るが、吉浜周辺ではいちご煮にすることは少ない。今回は、「どんこののぼり焼き」と「あわびの刺身」を紹介していただいた。

◆紹介していただいた料理◆

<p>名称</p>	<p>どんこののぼり焼き</p>	
<p>写真</p>		
<p>作り方など</p>	<p>①えらの下の部分を割り、うるこ(肝や肝臓などのはらわた)を取り出し、腹を洗う。 ②取り出した肝を生のまま味噌とねぎで和え、腹に詰め、焼く。</p> 	<p>③背中から割り、味噌と身を混ぜて食べる。</p>  <p>*)昔は、くしに刺していろりで焼いた。味噌が入っているため、頭を上にして刺した様子から「のぼり」焼きといわれる。どんこは、のぼり焼きの他、どんこ汁、焼いた身をほぐし入れたなますなどに用いられる。</p>

どんこは年中とれるが、秋から冬にかけてが旬だ。内陸では鍋にして食べることが多い。吉浜の辺りでは今回紹介していただいた「のぼり焼き」のほか、味噌焼きやどんこ汁、焼いた身をほぐしてなますに用いることもある。日常食として時期になると食べられる。「のぼり焼き」は、腹を割らず、うるこ(肝や肝臓などのはらわた)を取り出して調理する。生のままの肝と味噌、ねぎを和え、腹に戻す。それを本来は頭を上にしてくしにさし、いろりにたてて焼くことから「のぼり焼き」の名前がついた。肝をきれいに仕上げるのが難しい。

名称	あわびの刺身	鯛の形をした「ゆべし」
写真		
作り方など	 <p data-bbox="325 931 743 965">中央部分に見えるのが「とじる」</p>  <p data-bbox="312 1279 775 1312">このような切れ目が入られていた</p>	

あわびはこの日が今年の開口日だった。昔は、開口の日に仏事が重なると延期になった。開口になると、一人ひとつずつ食べていた。あわびは、「あわびご飯」にも利用される。まず、一口の大きさに切ったあわびを、ごぼう、人参、油あげとともに酒、醤油、砂糖で作った汁に漬けておく。こうすることであわびが硬くなるのを防ぐ。これを米の上に乗せて炊く。あわびがとれる季節になると、多くの家庭で作られる。「とじる」は、外見が好ましくないと感じる人が多い。吉浜の辺りでは、刺身や煮付け、塩辛にして食べられる。また、「長寿の秘訣」なのではないかという説もある。

気仙地方の冠婚葬祭の際には、必ず「ゆべし・がんづき・ようかん」が出される。吉浜や大船渡の「ゆべし」は特徴的で、婚礼などのおめでたいときは鯛の形、仏事には菊の形で作られる。陸前高田の方では「ニック」が入るが、この辺りでは使われない。

◆今も行っている行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

()は、昔は食べていた行事食・晴れ食

月	行事	行事食・晴れ食
1	1日 正月	<ul style="list-style-type: none"> ・雑煮—だしは鶏肉、具材は大根、人参など ・煮しめ—昔は焼いて干したなめた鰯をだしとして入っていた。具材は昆布、人参、焼き豆腐、さつま揚げ、ちくわなど ・たこなます—近所では、なまこ、ほや、あわびや焼いたどんこなど、たくさん入れて作る家もあった ・柿なます—「たこ」ほど定番ではない ・黒豆 ・荒巻鮭を焼く ・寿司 ・お吸い物—牡蠣や赤魚(煮魚)(焼き魚)
	15日 小正月 ⇒海の神様(オフナダサマ)の日 ・風来旗を玄関にたてる ・お供えとお神酒を船に持って行く	<ul style="list-style-type: none"> ・みずきだんご ・煮しめ ・鍋—すき焼きなど ・黒豆 ・さけの切り身 ・刺身 ・赤い魚 ・くるみもち
2	3日 節分 ・神棚に豆を供える	特別な食事はない
	春彼岸	<ul style="list-style-type: none"> ・もち ・仏さまに供えるだんご ・赤飯 ・ぼたもち ・煮しめ
3	3日 桃の節句	<ul style="list-style-type: none"> ・よもぎもち ・ひしもち ・ちらし寿司
4	8日 お釈迦様 ・お寺詣りをする	特別な食事はない
5	5日 端午の節句 ・前日には菖蒲湯に入る ・神様に菖蒲を供える	<ul style="list-style-type: none"> ・柏もち ・よもぎもち ・赤飯 ・煮しめ
7	7日 七日盆(初盆) ・この年に亡くなった人が初めて迎えるお盆で、お参りをする風習がある	<ul style="list-style-type: none"> ・煮しめ—昆布や人参も入れる ・赤飯 ・もち(小豆ばっと)(ところてん)
	13日 迎え盆	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・煮しめ

月	行事	行事食・晴れ食
7	16日 送り盆	<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・煮しめ ・そうめん ・ところてん—「てん」と呼んでいる
	土用の丑	<ul style="list-style-type: none"> ・うなぎ
8	15日 豆名月 ・すすきやそのときに収穫してある果物などを供える	特別な食事はない (栗ごはん)
	秋彼岸の入り	・彼岸だんご
	秋彼岸の中日	・おはぎ—小豆、きなこ
10	20日 えびす講	<ul style="list-style-type: none"> ・刺身 ・焼き魚—本来は尾頭つき ・あわび ・お吸い物 ・もち—くるみなど ・煮しめ
11	冬至	・かぼちゃ料理
	31日 大晦日	<ul style="list-style-type: none"> ・もち ・煮しめ ・煮豆 ・魚—焼く、煮るなど ・ごぼう炒り ・なまこ ・ほや ・とろろそば
季節を問わない晴れ食		ゆべし・がんづき・ようかん *) 冠婚葬祭の際には3品そろって必ず出される

◆今も食べている日常的な食（麩の食）◆

日常的な食（麩の食）	
春	まつもの酢の物、しゅうり貝とサメの木の芽田楽、ふきのとう料理、みずのとろろ、かまもち、凍み大根
夏	かつおの刺身、マンボウの刺身、ほやの酢の物、ところてん
秋	すり身汁—さんま、鮭、かつお としる—刺身、塩辛、煮物 いものこ汁、菊の花の酢の物
冬	するめの塩辛 するめ漬—生のするめを酒やしょうゆで漬けて焼く 凍み豆腐、めかぶ料理、どんこ汁、鮭の白子を使った鍋
季節を問わない	ひつつみ、がんづき かまもち—小麦粉を用いる かまだんご—米粉を用いる 塩炊き—鮭や鯖、秋刀魚など焼いた魚を塩と大根の千切りで煮る

◆昔は食べていた日常的な郷土食（麩の食）◆

日常的な郷土食（麩の食）	
春	
夏	
秋	
冬	いわしの塩漬け（山椒の葉を敷いて漬けた）
季節を問わない	

どの季節にも、必ず海産物を使った食が見られる。まつもが出てくると春というように、海でとれる物によって季節を感じるができる。秋が旬の魚がとれるようになると、すり身汁が出てくる。季節を問わないのは、小麦や米粉を使った食で、旬の食材を活かした食が日常的に作られてきたことがわかる。最近では、いわしの漁獲量が減り、以前のようにいわし料理が作られることはなくなってきていた。

地域によって呼び名の異なる小昼のおやつは、吉浜では「かまもち」や「かまだんご」と呼ばれていた。小麦粉を使うか米粉を使うかで「もち」と「だんご」の区別がされる。

◆昔は行っていた、もしくは聞いたことがある行事とそれに伴う行事食・晴れ食◆

月	行事	行事食(晴れ食)
1	20日 二十日正月	もち
9	16日 農神さま(帰る日)	十六だんご
10	お刈り上げ	もち、魚

吉浜での正月の行事食には、宮古で見られたような「くるみ雑煮」はなかった。くるみもちと雑煮は別なものとして作られる。「紅葉漬」も同様に吉浜にはなかった。正月の煮しめには、昔はだしとして干したなめた鰯が使われていた。今はなめたは入れず、昆布、人参、焼き豆腐、さつま揚げ、ちくわなどが入る。今は、寿司を食べるようになったため、特に魚を煮たり焼いたりしなくなった。

同じ吉浜の中の「根白(こんぱく)」では、現在でも元日の朝に家族そろってお膳を囲む習慣が残っている家がある。Dさんは珍しいと思い、記録していた。お膳には、白米、刺身、焼き魚、揚げ物、香の物、酢の物、甘煮、茶碗蒸し、雑煮、吸い物が並ぶ。このほかに、田作り、かまぼこ、ようかん、伊達巻き、きんとんといったおせちも作られる。本来は、おせちを作って正月をゆっくり過ごす。お膳だけでなく、口取りまでしっかり作るため、大晦日の夜中までかかるそうだ。

15日の小正月は海の神さま「オフナダサマ」の日とされる。漁家では今も欠かさずこの行事を行う。三陸沿岸の漁村と漁業習俗(上巻)によると、「オフナダサマ」は、宮城県石巻市月浦、牡鹿町寄磯、気仙沼市四ヶ浜、岩手県釜石市箱崎白浜でも信仰されていた。Dさんは、小正月には今もみづきだんごは必ず作っていた。

なにか盆は、「初盆」ともいう。この年に亡くなった人が初めて迎える盆のことをいう。吉浜では、亡くなった人のいる家へお参りする。この日に来た人をもてなすために、小豆ぼつとやとてんが作られた。今は素麺などを出すことが多く、小豆ぼつとやとてんは作られなくなった。

三陸地域でも、北方の送り盆に見られた「背中当て」は、吉浜にはなかった。代わりに、とてんが見られた。特に送り盆に作られるとてんは「鏡てん」と呼ばれているが、ここではこの名前ではなく「てん」であった。

10月20日の「えびす講」は、今も行われている。行事食・晴れ食も数多く用意される。沿岸

地域では、他の行事よりも海の神さまに関する行事がより濃く残っているようだ。

12月の様々な神様の年取り行事は、特に行われなくなっていることがわかった。行っている家庭でも、その日にではなく、まとめて実施していることが多いそうだ。行事そのものが該当しないのではなく、省力されるようになってきたと考える。

煮しめはお祝いごとや行事によく作られる。昔は、正月にはなめた鰯を入れたが、今はこうした煮しめではなくなった。季節ごとにあわびなど旬の海産物や農作物が使用される。仏事の際には、昆布と人参は使わない。昆布は「よろこんぶ」につながり、人参は赤いため「祝い事」につながるこれが理由だ。しかし、お盆の煮しめに関しては例外で昆布も人参も入る。

資料 4 食生活改善推進員への郷土料理の伝承活動における現状と課題に関するアンケート結果と三陸地域の特徴について

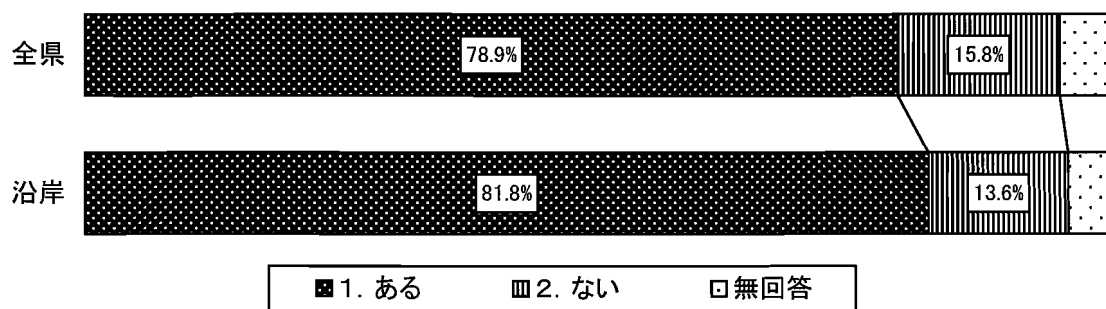
1 対象者と回収

岩手県下食生活改善推進員	76 名	アンケート回収率
県北地域	16 名	72.4%
県央地域	27 名	(76/105 名)
県南地域	11 名	
沿岸地域	22 名	

2 結果

1) 主に三陸沿岸地域の特徴

A. あなたの所属している支部では、郷土料理に関する資料を編集したものはありますか？
 (レシピ集、写真集など) (1. ある ・ 2. ない)



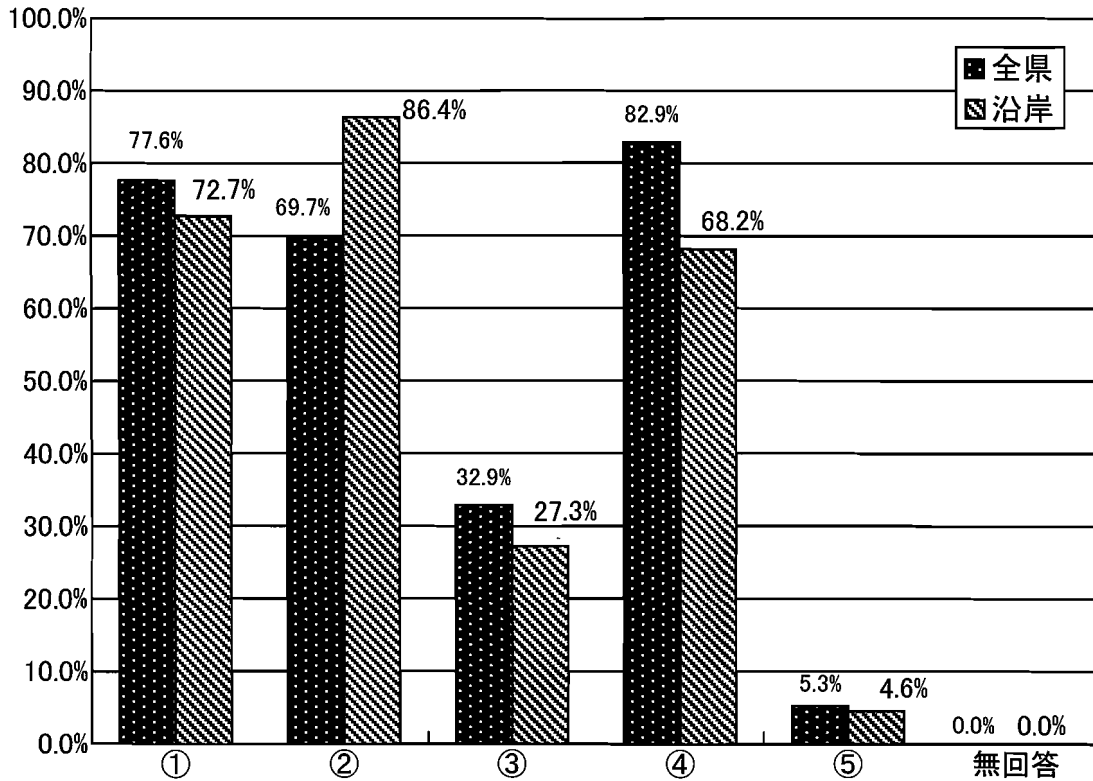
郷土料理に関する資料の有無については、全県と沿岸地域との間に差はなかった。今回アンケート調査に協力していただいた食生活改善推進員のうち、約8割の方々が資料を持っていると回答した。一方、「今後、さらに郷土料理の伝承活動を発展させていくには何が必要ですか？(複数回答可)」という質問に対し、全体で44名、57.9%の方が「②郷土料理に関する資料」を選択した。

これにはいくつか理由が考えられる。一つは、資料の内容を充実させるためという理由である。本調査であると回答した方から、その資料を借り、コピーして返却したが、その資料のほとんどは10年以上前に編集されたものであった。10年前には、特に郷土料理として取り上げなくても各家庭で調理されていたが、今後は形にして残さなければ失われてしまう可能性もあると考えられ、現代の時代にあった資料がほしいと考えていると推察された。

また、伝承活動において配布するための新しいタイプの資料が必要ということも考えられる。料理教室や、学校で行われる郷土料理に関する授業等で地域住民や子どもたちに配布したり、食生活改善推進員で開く学習会で使用する際には、資料集とは形態の異なるカード式など資料の需要があると考えられた。

B. 郷土料理はどのようなものだと捉えていますか？当てはまるところに○を付けてください。(複数回答可)

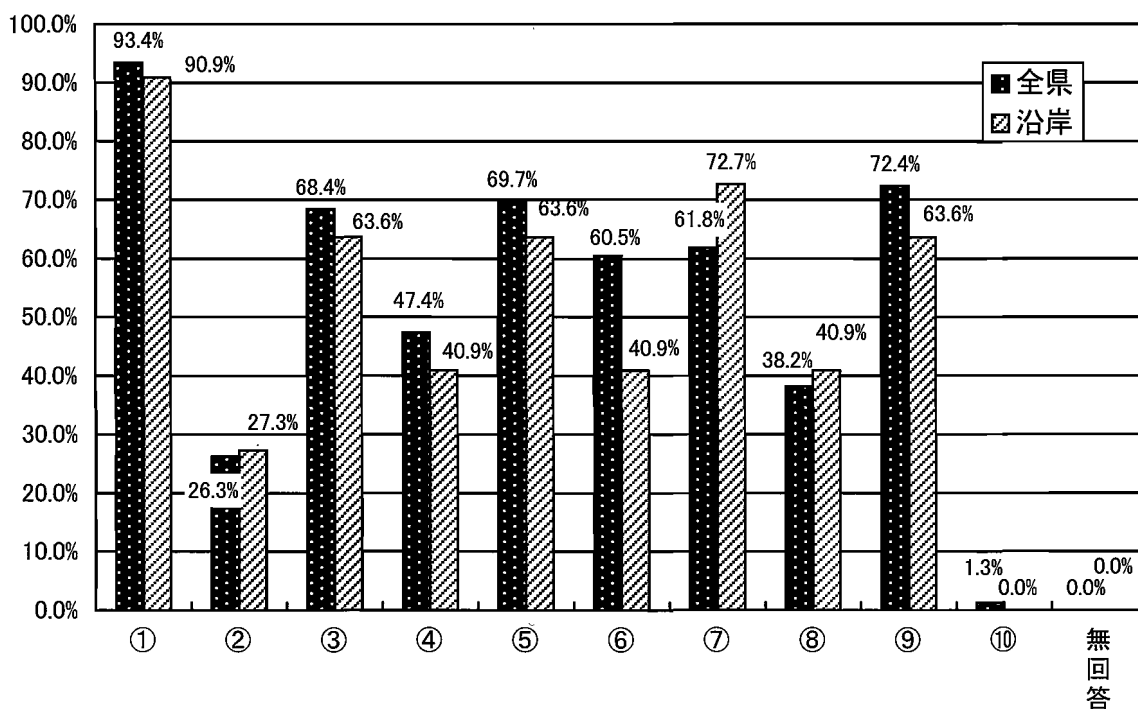
選択肢	
①	昔から伝わる調理方法で作られる料理
②	岩手県内や地域の食材を用いた料理
③	昔から伝わる調理方法であれば、現代風にアレンジしたものも含む
④	特定の地域の文化や気候、生活習慣に関連して伝わった料理
⑤	その他



郷土料理の捉え方について、選択肢「②岩手県内や地域の食材を用いた料理」と、「④特定の地域の文化や気候、生活習慣に関連して伝わった料理」において、全県の回答と沿岸地域に差異が見られた。②の項目では、沿岸地域の選択率が高く、④の項目では低かった。これは、沿岸地域の海産物の豊富さが関係していると考えられる。沿岸地域は、リアス式海岸で地形に恵まれ、日本でも有数の良漁場として知られ、わかめ、うに、あわび、牡蠣など、四季折々の海産物が存在し、手に入りやすい。こうした状況が沿岸地域の人々と県内の他の地域の人々の認識の違いを生み出していると推測される。沿岸地域へ聞き取り調査においても、「何かここでだけ特別に食べるものと言われても、いつも食べているものだから何を紹介してよいのかわからない。」と食の匠が話していた。しかし、現在はそのような料理を食べる機会が失われつつある。従って、今わたしたちは、しっかりと郷土にある料理を記録し、家庭の味、地域の味として残し、伝えていかなければならない。

C. なぜ郷土料理の伝承をする必要があると思いますか？当てはまるところに○をつけてください。(複数回答可)

選択肢	選択肢
①地域の伝統や文化の伝承・発展のため	⑥食の安全・安心を伝えるため
②地域の産業への理解を深めるため	⑦地域の食材の生産を守るため(地産地消)
③郷土への関心を高めるため	⑧家庭内でのコミュニケーションのため
④郷土愛を育むため	⑨世代間の交流を図るため
⑤先人の営みを伝えるため	⑩その他



郷土料理を伝承する必要性については、選択肢「⑦地域の食材の生産を守るため(地産地消)」の項目で、全県と沿岸地域に差があった。これは、Bの結果と関係していると考えられる。沿岸地域の人々は地元の海や山で獲れた旬のものを口にしている。従って、沿岸地域の人々は地産地消がそのまま郷土料理の伝承にもなると考えていると推測された。